

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE DE LE MEUX

Novembre, Décembre 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
05 au 09 novembre	Demi-pomelos sucré Bœuf braisé sauce miroton Pommes sautées Tomme noire Compote de pomme-bananes bio	Tomate vinaigrette Steak du fromager Riz aux petits légumes Mini Cabrette Poire	Velouté de poireaux Escalope viennoise Petit pois à la Française Kiri Kaki	Œuf dur bio sauce béarnaise Filet de poisson mariné huile d'olive et citron vert Pennes au fromage Clémentines
12 au 16 novembre	Betteraves vinaigrette Roti de porc sauce maroilles Haricots beurre persillés Orange	Endives aux noix Dos de colin sauce matelote Riz Tartare ail et fines herbes Fruit bio	Carottes râpées persillées Feuilleté au chèvre doux Salade verte Gouda bio Gourde pomme-fraise	Pâté en croute cornichon Daube de bœuf sauce forestière Purée muscade Camembert bio Napolitain
19 au 23 novembre	Radis au sel Quiche forestière Julienne de légumes Vache-qui-rit Brassé à la pulpe de fruits bio	Tomates vinaigrette Filet de colin d'Alaska pané Coquillettes Camembert Fromage blanc aux fruits	Rillettes cornichon Pot-au-feu Légumes pot-au-feu Clémentines	MENU DANSE COUNTRY AU TEXAS
26 au 30 novembre	Betteraves à l'échalote Mijoté de bœuf aux oignons Riz créole Courgettes à la tomate Milanette Compote de pomme-poire bio	Flan du pêcheur Kefta de volaille à la Marocaine Semoule au curcuma Poire	Carottes râpées bio aux graines de sésame Tartiflette Saint-Paulin Pomme Granny	Concombre aux fines herbes Feuilleté savoyard Salade verte Fromage fouetté de Mme Loick Fruit bio
03 au 07 décembre	Velouté de légumes Bœuf braisé aux champignons Riz créole Camembert bio Liégeois saveur vanille caramel	Feuilleté au fromage Omelette fraîche Bâtonnets de carottes sautées Kiri Compote de pomme bio	Carottes râpées à l'orange Cassoulet Toulousain Yaourt aromatisé Clémentines	Pâté forestier oignons blancs Pavé de Colin d'Alaska façon crumble au pain d'épices Purée de potiron Muffin au chocolat
10 au 14 décembre	Taboulé aux raisins Boulettes panées de blé façon thaï Julienne de Légumes Yaourt au sucre de canne bio Orange	Saucisson sec Escalope de volaille au caramel Semoule Carré-Président Mousse au chocolat	Tomate à l'emmental Tagliatelle Carbonara Fruit bio	Salade Coleslaw bio Dos de colin sauce vanille coco Brocolis ciboulette Camembert Brownie
17 au 21 décembre	Salade piémontaise Escalope de volaille au paprika Tortis Yaourt sucré Pomme bicolore	Carottes râpées bio au persil Filet de colin sauce crevettes Haricots verts aux oignons Brassé à la pulpe de fruits	Demi-pamplemousse sucré Tortellonis 3 fromages sauce crème Edam bio Poire	REPAS DE NOEL